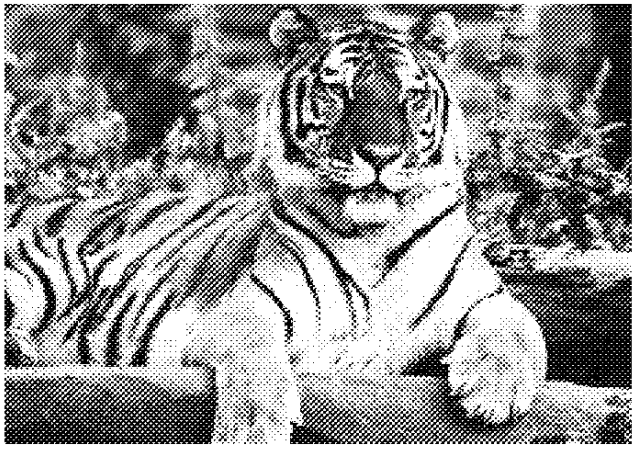
Electrolux
Distriparts

SERVICE MANUAL

CUISINIÈRES



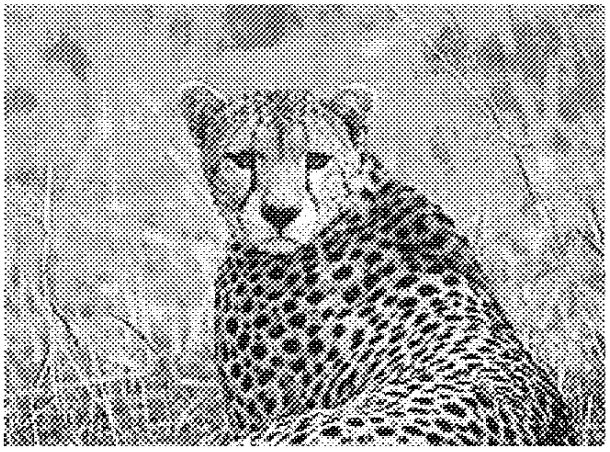


Table de cuisson encastrable

Induction

„TIGER/CHEETAH“

© Electrolux Distriparts
Muggenhofer Straße 135
D-90429 Nürnberg
Germany

Fax +49 (0)911 323 1022

Publ.-Nr.:
599 713 194
685
FR

DGS-TDS-N
Édition: 11.08

Table des matières

1. ESD=Electrostatic Discharge - décharge électrostatique 3

2. Aperçu Tiger / Cheetah 4

3. Concept d'installation 5
3.1 Module induction “Tiger“ 5
3.2 Module induction “Cheetah“ 5

4. Modules inductions “Tiger“ et “Cheetah“ Informations sur les pièces détachées 6

5. Exemple fiche d'information 8

6. Conseils de câblage 9

7. Interfaces 11
7.1 Interface sensitive avec ressorts (Colibri) 11

8. Recherche des pannes 14

9. Information sur la détection des casseroles 15

10. L’état de l’installation 16

11. Emission de son 16

1. ESD=Electrostatic Discharge - décharge électrostatique

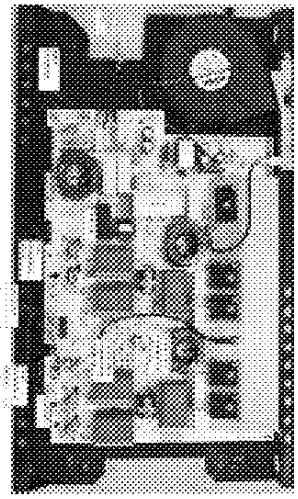
Du fait que les différentes interfaces électroniques ne sont pas protégées, en interne, contre l'électricité statique et sont en partie dénudées, il fait veiller, lors d'une réparation, à ce qu'une compensation du potentiel soit effectuée par le biais du bâti de l'appareil (contact), afin de neutraliser une éventuelle charge et d'empêcher un endommagement des interfaces électroniques concernées.

La même prudence doit être observée pour les éléments électroniques livrés comme pièces de rechange, qui ne doivent être retirées de l'emballage de protection ESD qu'après compensation du potentiel (décharge de l'électricité statique éventuelle).

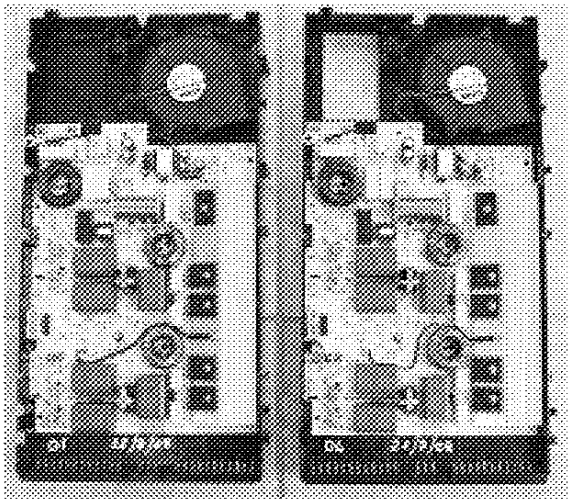
Si une compensation du potentiel n'est pas effectuée malgré la présence d'électricité statique, ceci ne signifie pas pour autant que les éléments électroniques vont être immédiatement détruits. L'endommagement de structures internes peut entraîner des dégâts indirects qui n'apparaîtront que lors d'une charge de température ou d'électricité.

Tous les modules disposant d'entrées de contrôle / de commande, de circuits conducteurs dénudés et de processeurs librement accessibles sont soumis à un risque.

2. Aperçu Tiger / Cheetah



Tiger



Cheetah

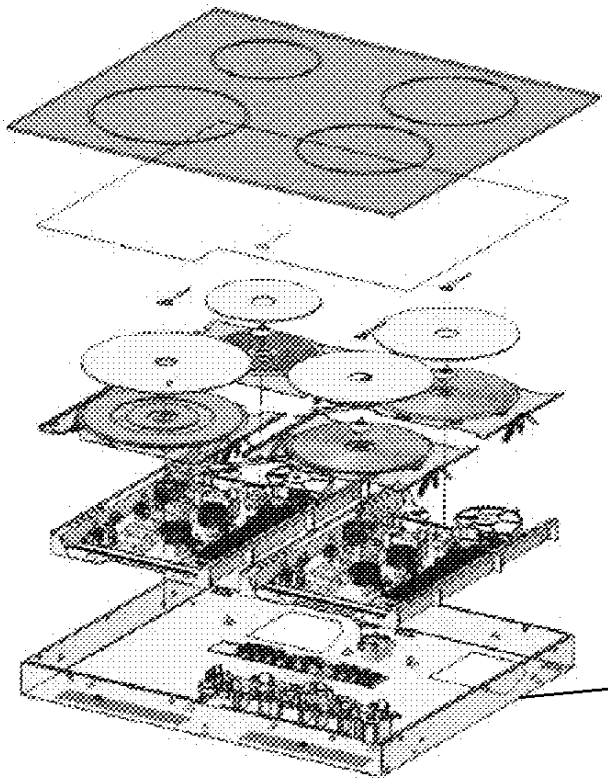
Détails techniques

Tension de travail: 230VAC +10%-15%/ 240VAC +6%-10%, 50/60Hz

Consommation à l'attente: <1W, pour les plans de cuisson à induction avec zones de cuisson 3/4

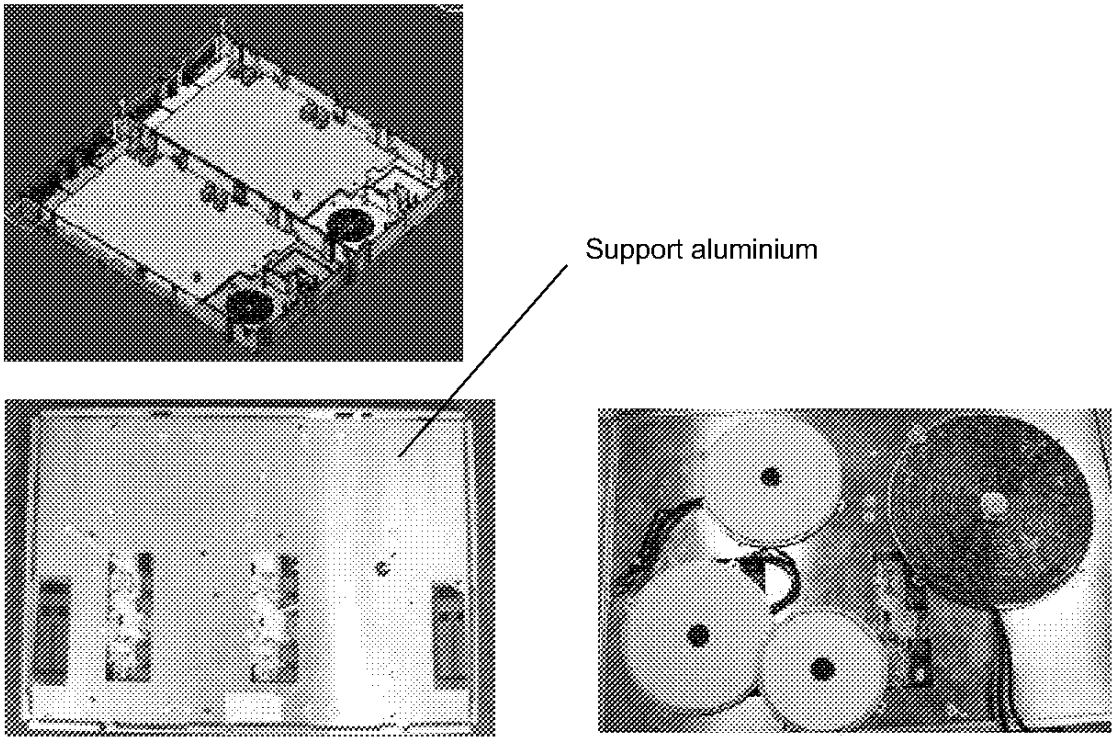
3. Concept d'installation

3.1 Module induction "Tiger"



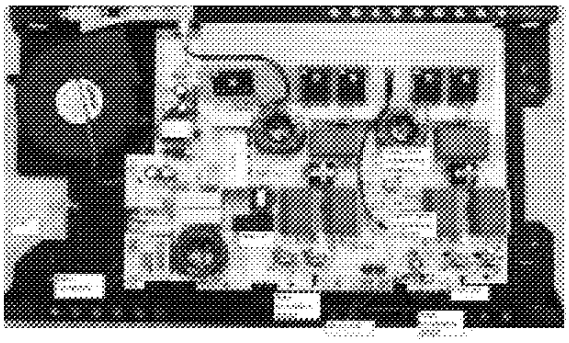
Le ou les modules induction "Tiger" sont installés dans une cuve de plan de cuisson, également appelée revêtement de protection.

3.2 Module induction "Cheetah"

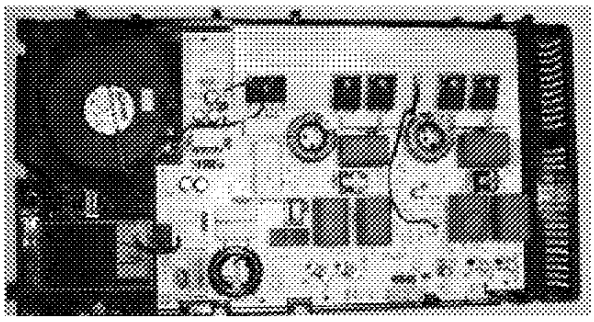


Les modules induction "Cheetah" sont reliés les uns avec les autres et vissés à un support en aluminium sur lequel sont positionnées les bobines à induction.

4. Modules inductions “Tiger“ et “Cheetah“ Informations sur les pièces détachées



Tiger



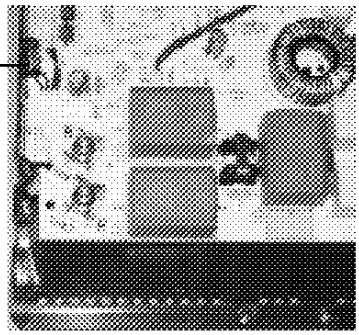
Cheetah

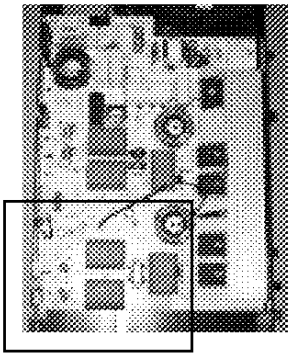
En principe, il est absolument nécessaire de choisir le bon module induction de remplacement en utilisant le numéro de produit figurant sur la liste des pièces détachées. Il y a en effet des différences énormes selon les produits. On fait principalement la différence entre une version standard et une version HighPower (HP). Ceci figure sur l'inscription du condensateur de l'unité d'alimentation.

- 0,68uF = version standard
- 0,76uF = version HighPower

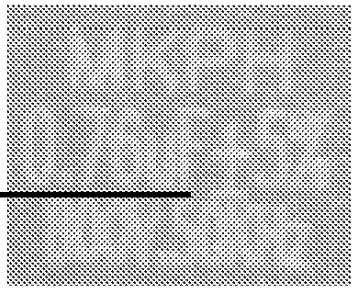
Sur la note accompagnant la pièce de rechange, on conseille à l'utilisateur de comparer les inscriptions du condensateur de la pièce de rechange livrée avec celles du module induction défectueux afin d'éviter toute confusion.

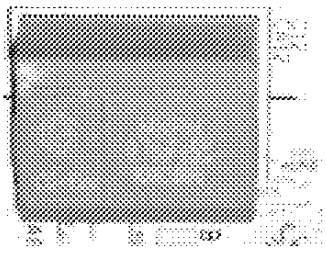
Pont enfichable 1



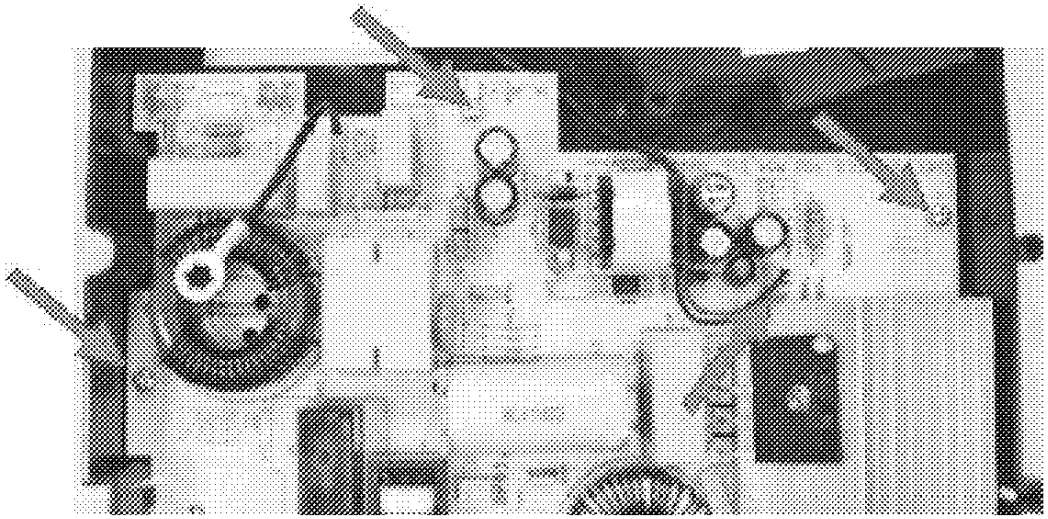


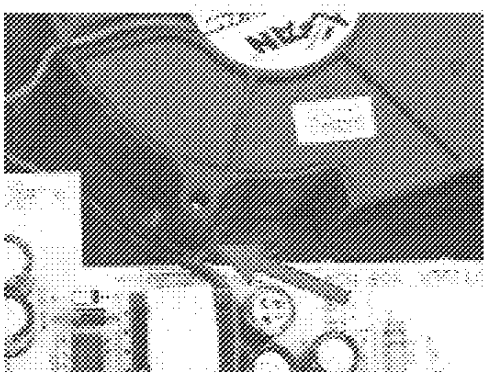
Inscription sur le condensateur
Illustration exemple

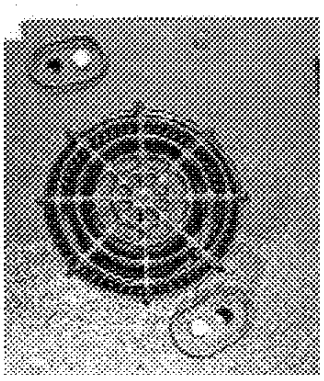




Comme module induction Cheetah de rechange, l'électronique est livrée sans boîtier en plastique. Après avoir dévissé les vis de fixation et après avoir retiré le refroidisseur de la ligne d'alimentation, il est possible de remplacer l'électronique.







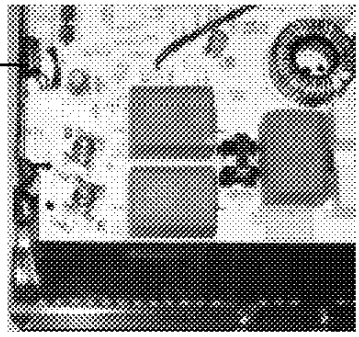
5. Exemple fiche d'information

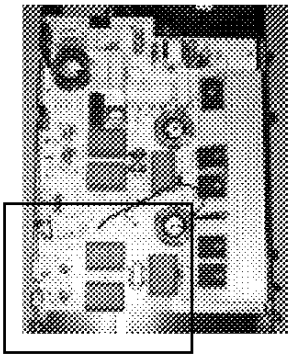
Fiche d'information 822 921 ...

Module induction, pièce détachée no. : xxxxxxxxx/x

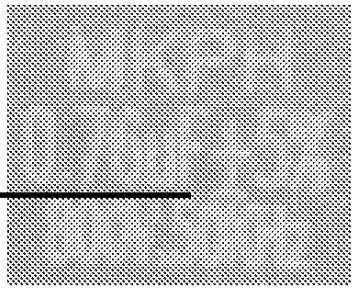
Ce module induction remplace le module induction que vous aviez jusqu'ici. Les branchements pour les bobines d'induction et capteurs de température peuvent être repris tels quels. Le pont enfichable 1 doit être pris du module défectueux si présent, et placé à l'identique sur le nouveau module SAV. Veuillez également vérifier l'inscription sur les condensateurs (0,76µF ou 0,68µF), elle doit correspondre à votre module induction défectueux. La couleur de l'élément de construction n'est pas pertinente.

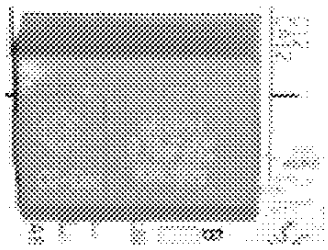
Pont enfichable 1





Inscription sur le condensateur
Illustration exemple

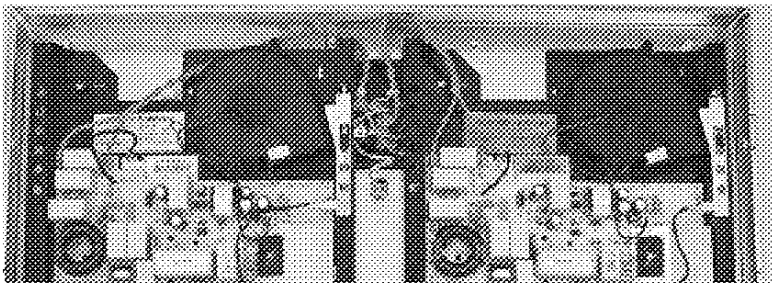


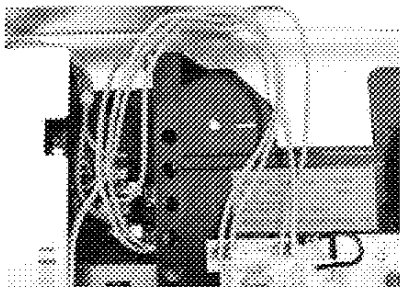


6. Conseils de câblage

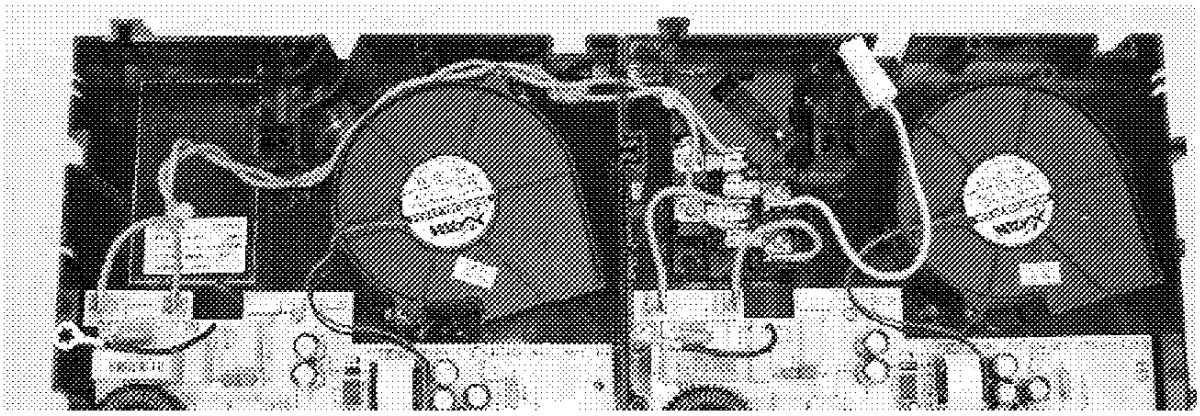
Borne de raccord au réseau

Tiger

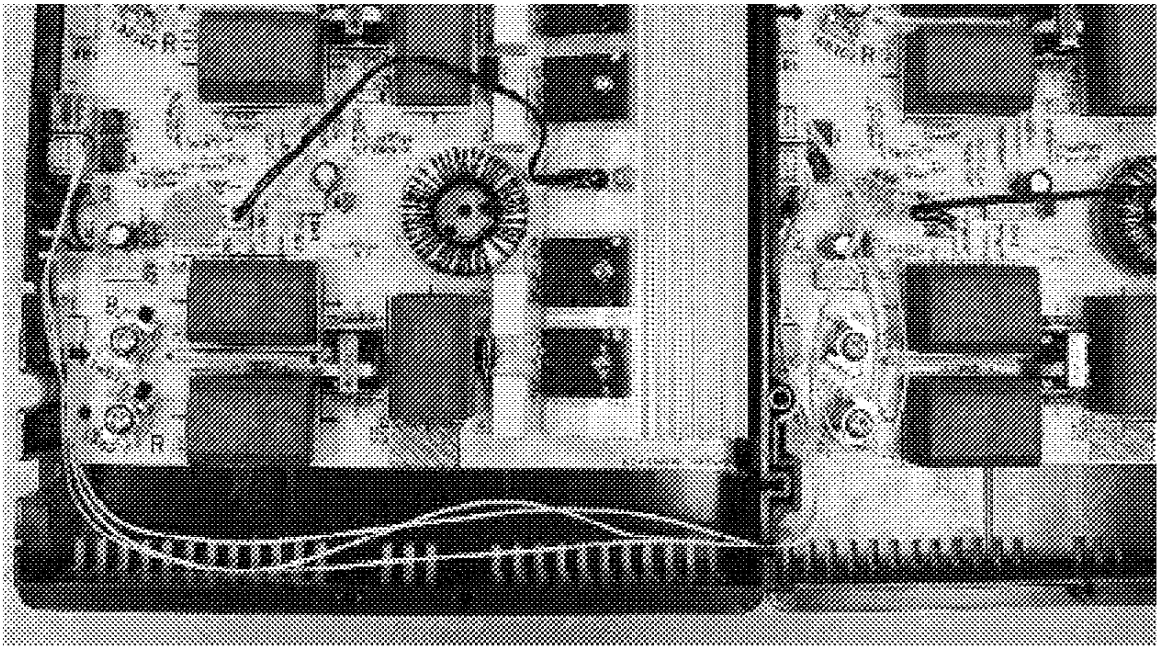




Cheetah



Conseils de câblage
…pour l'électronique d'entrée et entre les deux modules induction



Le câblage entre les modules induction et l'électronique d'entrée est clairement structuré:

Module induction gauche ---> Module induction droit ---> Électronique d'entrée

Chez les clients, il est possible de trouver différents types d'électroniques d'entrée. Mais en principe, les touches des capteurs doivent être en contact direct avec la vitre. Sinon des dysfonctionnements pourraient se manifester.

7. Interfaces

Pour obtenir plus d'informations sur les différentes électroniques d'entrée, sauf "Colibri", consulter le manuel de service séparé.

7.1 Interface sensitive avec ressorts (Colibri)

L'interface avec ressorts travaille encore avec une technique capacitaire. Les ressorts doivent être directement collés à la vitre. Les revêtements des ressorts sont plus grands que l'impression, afin que l'affleurement soit constamment garanti.

Notes de sécurité !!!

"Colibri" fonctionne avec une technologie capacitive. Les ressorts doivent être en contact direct avec la vitre !

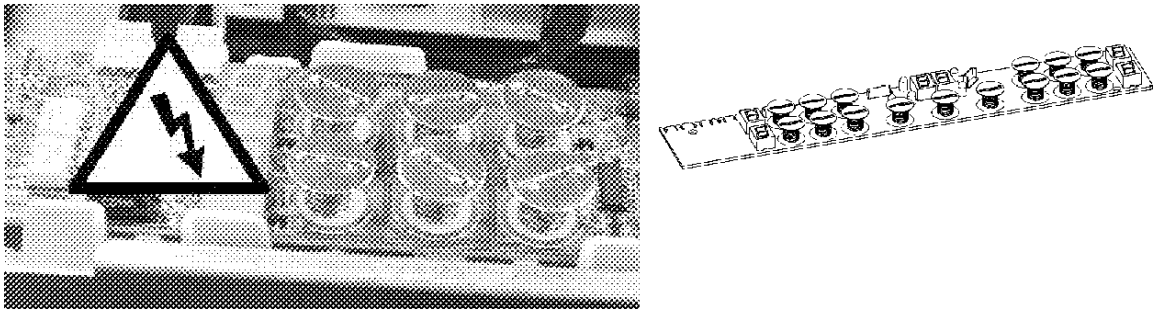
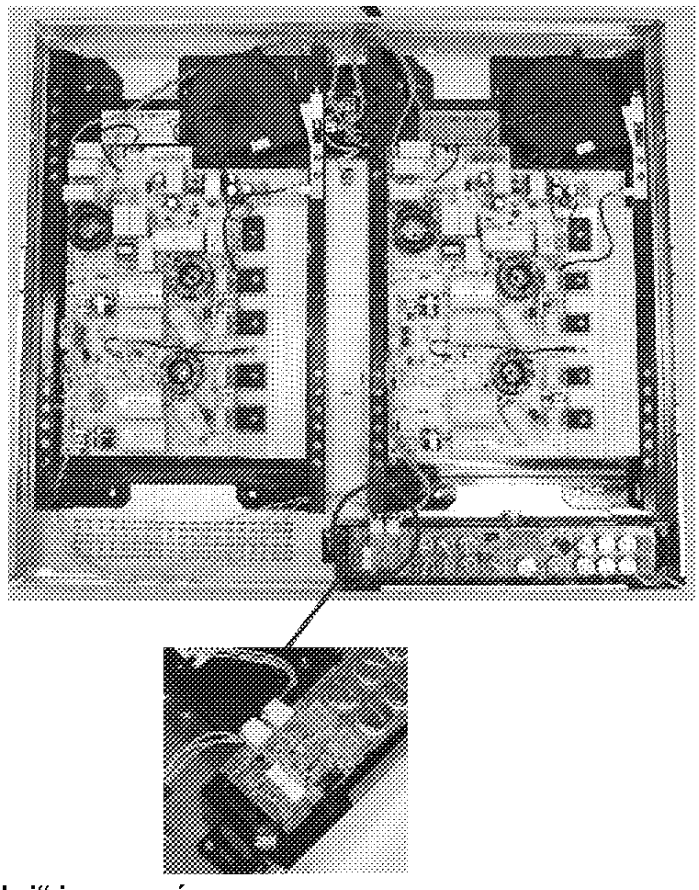


Fig. „Colibri" éléments électroniques de saisie

Courant fort: ne pas toucher les ressorts avec le plan de cuisson qui est mise sous tension ! (215 V, 3,3 mA)



Exemple „Colibri" incorporé

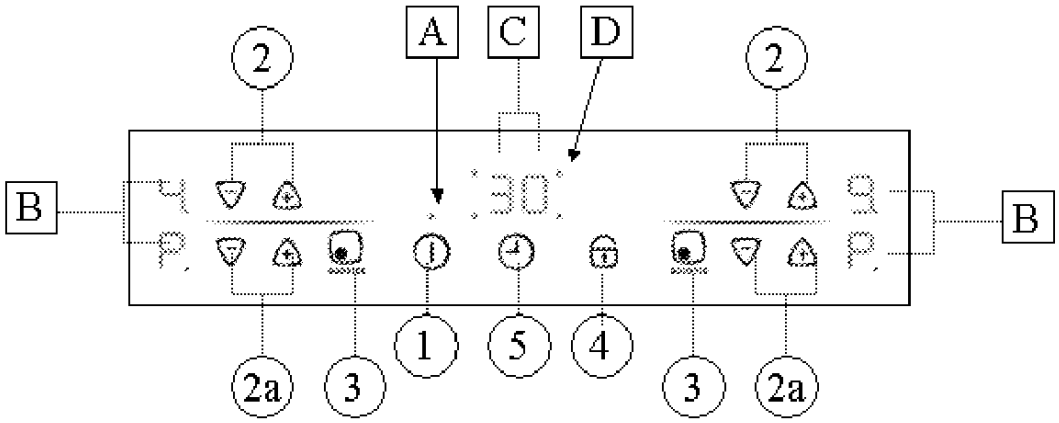
Mode démo/Autotest (mode de service/menu d'alarme)
Les interfaces sensitives

Pour entrer dans le mode démo/mode de service/menu de test usine, il faut composer la séquence de touches suivante :

1. Le plan de cuisson est éteint. Appuyez en continu sur l'interrupteur principal jusqu'à ce que l'afficheur s'éteigne (sans signal sonore).

2. Appuyez en même temps sur les touches "+" et "-" (2a) des deux zones de cuisson avant (les 4 touches en même temps -> signal bref) pendant environ 3 secondes (-> encore un signal bref).

3. Appuyez sur la touche de sélection de l'horloge (-> encore un signal bref).



4. Sur l'afficheur (C) apparaît un "d" pour le mode démo.
   Si vous appuyez à nouveau sur la touche de sélection de l'horloge, passez à "S" pour activer le mode de service ; une pression supplémentaire vous permet d'entrer dans le menu d'alarme "E".

5. Appuyez sur la touche "+" d'une zone de cuisson pour activer le menu.

6. Appuyez sur la touche "-" d'une zone de cuisson pour désactiver le menu.

Mode de démonstration “d”

Si le mode démo est activé, l'afficheur indique un point en plus du "d". Après avoir sélectionné le mode démo, l'électronique se met sur "arrêt". Il est désormais possible de l'utiliser mais seulement sans l'activation du chauffage. Pour désactiver le mode démo, procédez de la même manière que pour l'activer. Après avoir désactivé le mode démo, il faut mettre l'électronique sur "Arrêt". Il est désormais possible d'utiliser le plan de cuisson en mode normal. Le mode de service Démo est fiable en cas de défaillance concernant le réseau électrique, l'état est enregistré sur la platine de puissance EEPROM.

Mode de service "S" Déroulement:

1. Afficher la version de logiciel de l'interface utilisateur

2. Afficher la version de logiciel Control

3. Afficher la version de logiciel de l'alimentation

4. Test de constatation pour 400 V : "400U" clignote sur l'afficheur jusqu'à ce que 400 V ne soient pas alimentés. Une fois que 400 V sont constatés, un signal sonore est émis et "OU" apparaît sur l'afficheur jusqu'à ce que 230 V ne soient pas alimentés.

5. Contrôlez toutes les LED/affichages pendant 7 sec. ; pendant ce temps le booster est réglé sur les zones de cuisson arrière pour tester les capteurs. Une fois que le temps est écoulé et que les capteurs sont prêts à fonctionner, le test passe à la prochaine étape. Si ce n'est pas le cas, "S" apparaît pour les zones de cuisson où une erreur s'est produite.

6. Test d'alimentation des zones de cuisson : un niveau d'alimentation différent est réglé pour chaque zone de cuisson pendant 2 secondes.

7. Détection de récipient: Réglage de puissance 9 est appliqué avec une durée de 10 secondes sur chaque zone de cuisson, afin de vérifier à travers l’enlèvement de la charge de détection de récipient.

Mode alarme "E"

Les 5 derniers codes d'alarme (si > o) sont affichés chacun pendant 5 secondes comme une véritable alarme, en commençant par le plus ancien et en terminant par le plus récent.

8. Recherche des pannes

Panne	Cause possible	Remède
L'interface reste sombre	UI défectueuse Câble mal branché ou alors défectueux. Câble mal branché ou alors défectueux - câble gauche-droite - du module à l'UI Module défectueux	Remplacer l'UI Contrôler le câble, éventuellement le remplacer Remplacer le côté gauche Attention: Tenir compte de l'inscription sur le condensateur
Pas de puissance sur les bobines de gauche	Contrôler les raccords des bobines	
Pas de puissance sur les bobines de droite	Contrôler les raccords des bobines Contrôler le câble de données gauche-droite Module droit défectueux	 Remplacer le module de droite
Pas assez de puissance	Config incorrecte Pas de mica Mauvaise bobine branchée Mauvais module	Rappel du logiciel Contrôler les bobines Tenir compte de l'inscription sur le condensateur
FI ou fusible s'est déclenché	Câble de données interne coincé	Remplacer les deux modules et remplacer l'interface

UI = électronique d'entrée
MICA = isolation bobine à induction / vitrocéramique

9. Information sur la détection des casseroles

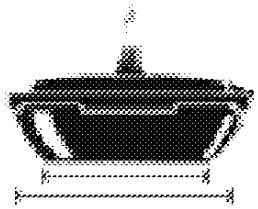
Matériel de casserole approprié:
- Email acier
- Acier INOX (avec fond magnétique)
- Aluminium (avec fond magnétique)
- Fonte

Matériaux qui ne conviennent pas:
- Aluminium (trop de puissance)
- Cuivre
- Acier INOX (pas magnétique)
- Verre
- Céramique

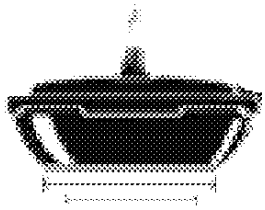
La détection de casserole est conçue pour les diamètres de casseroles suivants:

Brûleur nominal Ø [mm]	Fond de casserole minimum Ø manuel d'utilisation [mm]	Fond de casserole minimum Ø ajusté avec une plaque de tôle d'acier [mm]
145	125	100
180	145	120
210	180	140

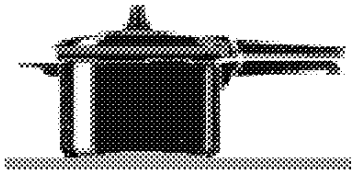
En référence à Ind. G4, un diamètre identique au modèle précédent est indiqué dans les manuels d'utilisation. Cependant, le véritable diamètre qui fonctionne encore est beaucoup plus faible.
La performance pour différentes casseroles peut varier jusqu'à +/- 10 à 15 %.



- En tant que casseroles de référence, nous conseillons des casseroles en acier émaillé (par ex. Silit).



- Des plaques en acier rondes de différents diamètres et de 2 à 3 mm d'épaisseur conviennent parfaitement pour contrôler la fonction de la détection des casseroles.



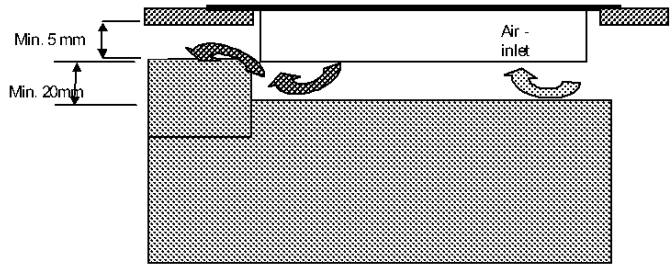
- Les fonds sandwich peuvent causer des bruits très désagréables s'ils ne sont pas pressés correctement. Ceci est également valable pour les poignées qui ne sont pas bien serrées.

- Pour les casseroles en acier inox avec fonds encapsulés, le diamètre de la partie magnétique du fond de la casserole est décisif.

- Un facteur supplémentaire susceptible d'influencer la cuisson est la distance verticale par rapport à la bobine, c'est-à-dire qu'un fond encapsulé qui n'adhère pas complètement sur la zone de cuisson altère la consommation en courant. L'effet est le même si la bobine à induction n'est pas pressée sur la vitrocéramique.

10. L'état de l'installation

En cas de montage non conforme, il se peut que la performance soit plus réduite parce que de l'air chaud est éventuellement aspiré.



11. Emission de son

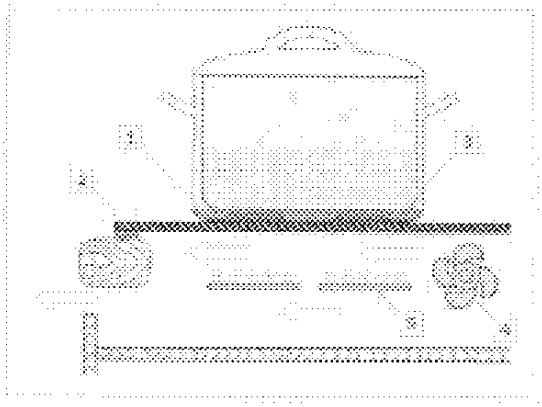
Ils peuvent y avoir plusieurs raisons pour les bruits et sons audibles.

Le bruit le plus fort provient du récipient à la surface sandwich et si deux zones de cuisson fonctionnent en même temps avec une haute puissance. Prendre éventuellement un autre récipient (émail en acier à la place de l'acier inoxydable) et veuillez régler à bas la puissance de cuisson. La hauteur remplie dans le récipient et la nature du produit à cuire sont de temps en temps directement en rapport avec le niveau bruit.

Voir les informations pour les clients ci-jointes

La cuisson confortable de haut niveau
Réchauffe doublement plus vite que la plaque de cuisson vitrocéramique traditionnelle

(1) Fonds de récipients
(2) Vitrocéramique
(3) Champs magnétique
(4) Ventilateur
(5) Bobine à induction



Dans le cas d'un réchauffement extrêmement rapide de la zone de cuisson à induction des oscillations se produisent au fond du récipient (1), qui chez certains récipients peuvent produire des bruits.

Par la haute puissance de la zone de cuisson à induction se produit une chaleur qui doit être refroidit par un ventilateur (4).

Electrolux
Distriparts

SERVICE MANUAL

CUISINIÈRES

Table de cuisson encastrable

„PROMISE“

© Electrolux Distriparts
Fürther Straße 246
D-90429 Nürnberg
Germany

Publ.-Nr.:
599 717 587
685
FR

DGS-TDS-N
Édition: 04.09

Table des matières

1. ESD=Electrostatic Discharge - décharge électrostatique 3

2. Caractéristiques 4

3. Consignes de service – Ouverture de l'appareil 5

1. ESD=Electrostatic Discharge - décharge électrostatique

Du fait que les différentes interfaces électroniques ne sont pas protégées, en interne, contre l'électricité statique et sont en partie dénudées, il fait veiller, lors d'une réparation, à ce qu'une compensation du potentiel soit effectuée par le biais du bâti de l'appareil (contact), afin de neutraliser une éventuelle charge et d'empêcher un endommagement des interfaces électroniques concernées.

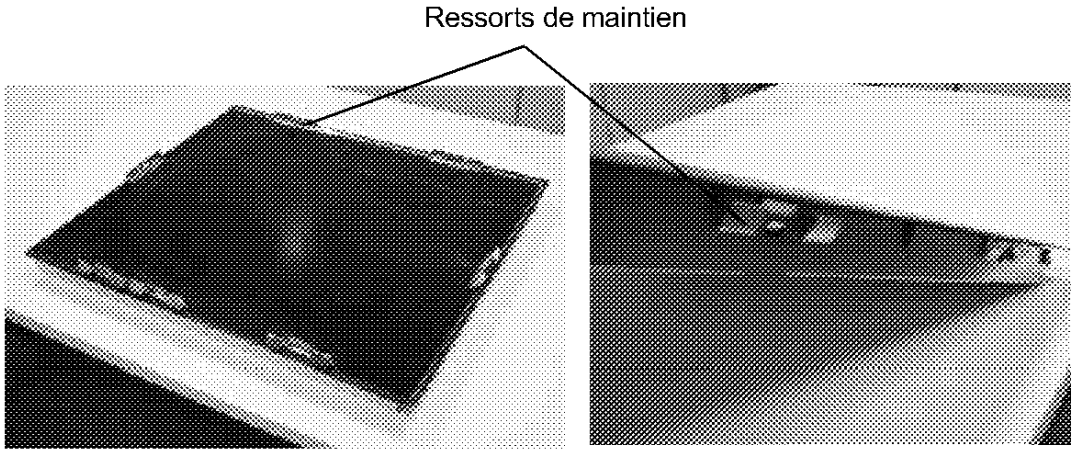
La même prudence doit être observée pour les éléments électroniques livrés comme pièces de rechange, qui ne doivent être retirées de l'emballage de protection ESD qu'après compensation du potentiel (décharge de l'électricité statique éventuelle).

Si une compensation du potentiel n'est pas effectuée malgré la présence d'électricité statique, ceci ne signifie pas pour autant que les éléments électroniques vont être immédiatement détruits. L'endommagement de structures internes peut entraîner des dégâts indirects qui n'apparaîtront que lors d'une charge de température ou d'électricité.

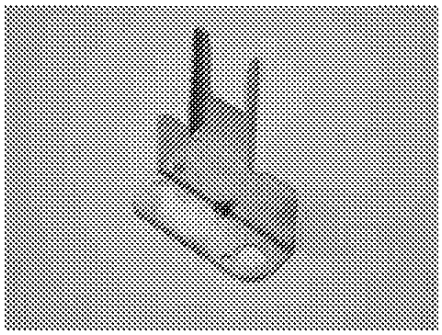
Tous les modules disposant d'entrées de contrôle / de commande, de circuits conducteurs dénudés et de processeurs librement accessibles sont soumis à un risque.

2. Caractéristiques

La caractéristique principale de cette série de construction de cuvettes sont les ressorts de maintien directement collés sur la vitrocéramique, qui permettent de maintenir ensemble (d'emboîter) la vitrocéramique et la cuvette. L'une des autres caractéristiques est le joint collé, sur la vitrocéramique, du support des touches électroniques pour les plans de cuisson indépendants, ainsi que la cadre de cuvette collé sur la vitrocéramique.



Pour le démontage, l'outil de déverrouillage n° : 387 795 800/3 est requis.



3. Consignes de service – Ouverture de l'appareil

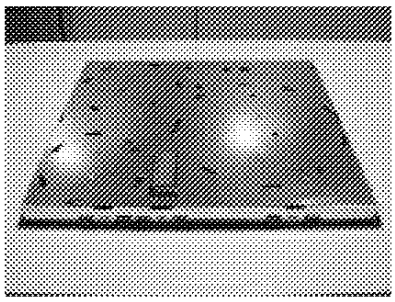


Figure 1

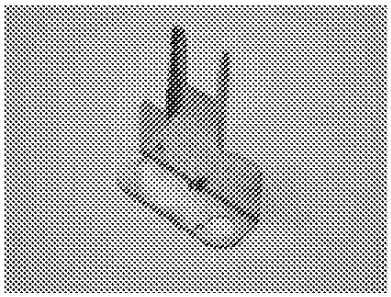


Figure 2

- Bild 1 Démonter le plan de cuisson et le poser retourné dans l'autre sens sur la vitrocéramique.
- Bild 2 Pour la prochaine étape de travail, l'outil de déverrouillage n° : 387 795 800/3 doit être utilisé.

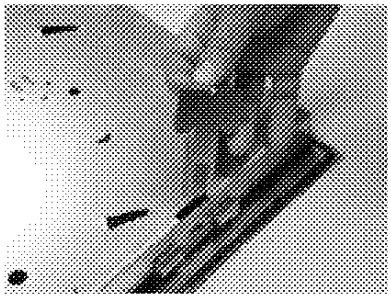


Figure 3

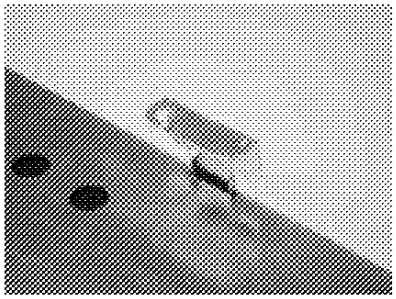


Figure 4

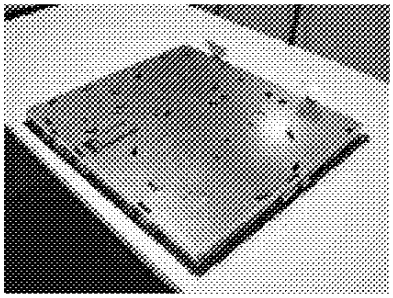


Figure 5

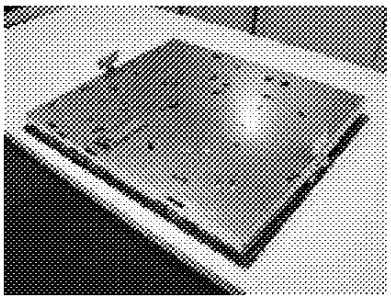


Figure 6

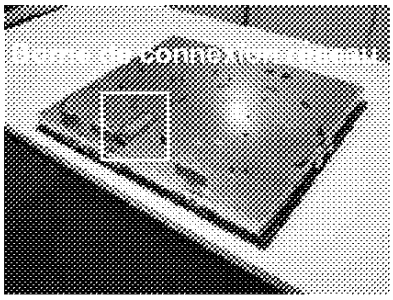


Figure 7

- Figure 3/ 4 Insérer l'outil de déverrouillage, comme illustré, verticalement, jusqu'à enclenchement, dans les ouvertures prévues à cet effet.

Remarque : Respecter le bon ordre !

1. Desserrer les ressorts de maintien du secteur situés à l'avant de la cuvette (zone du panneau de commande), illustration 5.
2. Desserrer les ressorts de maintien latéraux, illustration 6.
3. Desserrer les ressorts de maintien du secteur situés à l'arrière de la cuvette (borne de raccordement au réseau), illustration 7.

ATTENTION ! Contrôler le déverrouillage de tous les ressorts de maintien, mais ne PAS, toutefois, soulever la cuvette !

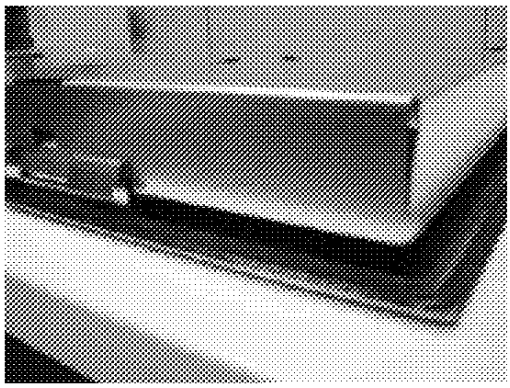


Figure 8

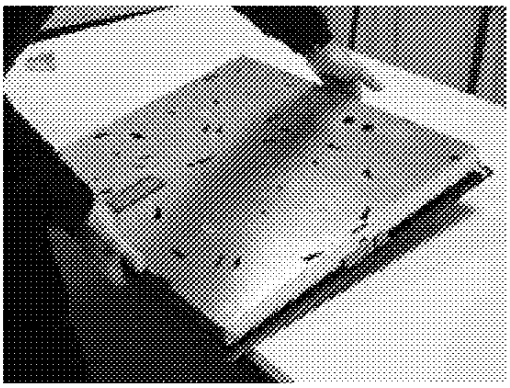


Figure 9

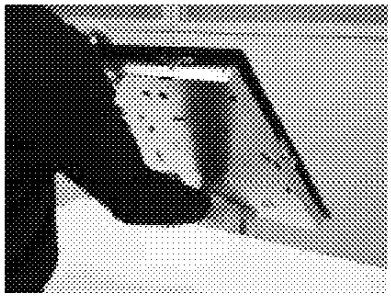


Figure 10

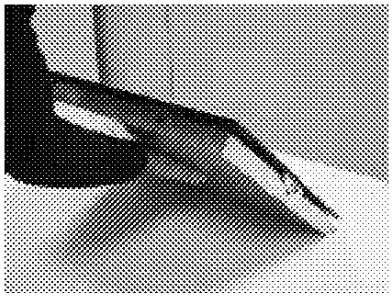


Figure 11

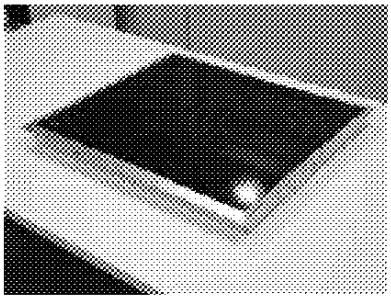


Figure 12

- Figure 8 Tous les ressorts de maintien sont desserrés (désenchenchés). La cuvette s'est détachée de manière homogène, de 5 mm environ, de la vitrocéramique.
- Illustrations 9 -12 Sans « réenclencher » les ressorts de maintien, retourner le plan de cuisson et la poser sur la cuvette.

ATTENTION !!! Pour protéger le plan de travail, veuillez placer, par ex., un chiffon entre le plan de cuisson et le plan de travail !

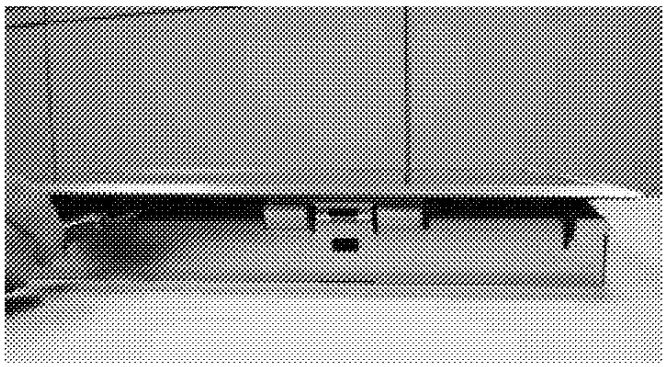


Figure 13

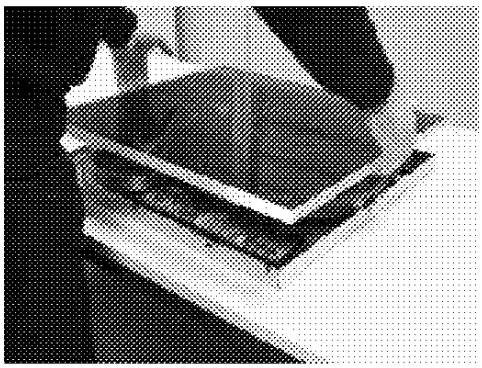


Figure 14

- Illustrations 13/14 L'illustration montre le ressort de maintien desserré et la distance entre la vitrocéramique/cuvette. Pour les plans de cuissons indépendants, il faut veiller, lors du soulèvement de la vitrocéramique, à ce que le jointement collé se détache proprement du support des touches électroniques et ne soit pas endommagé. Au besoin, détacher les collages à l'aide d'un couteau.

Avant l'assemblage du plan de cuisson, il faut non seulement contrôler les composantes, mais observer impérativement les deux points suivants !

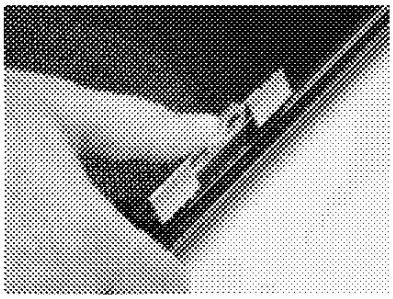


Figure 15

- Figure 15 Avant l'assemblage du plan de cuisson, la position verticale des ressorts de maintien doit être contrôlée. Pour assurer un enclenchement sûr, appuyer légèrement, au besoin, sur la zone centrale du ressort, vers le côté extérieur de l'appareil.

ATTENTION ! Si le collage d'un seul ressort de maintien est endommagé (par ex. fissuré), il est impérativement nécessaire de remplacer la vitrocéramique !

Figure16

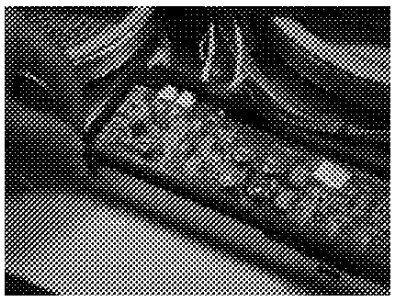


Figure 17

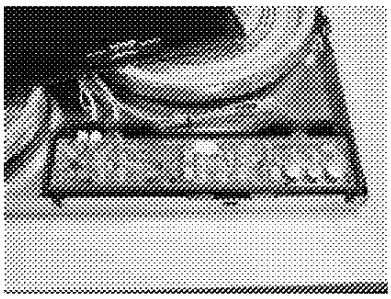


Figure 18

- Illustrations 16-18 Avant l'assemblage du plan de cuisson, il convient également de contrôler le joint, vitrocéramique/support des touches électroniques quant à la présence d'éventuels endommagements. En cas d'endommagement, le joint collé doit être retiré de la vitrocéramique et un nouveau joint, art. n° 387 902 210/5, doit être placé sur le support de touches électroniques (illustrations 17/18).

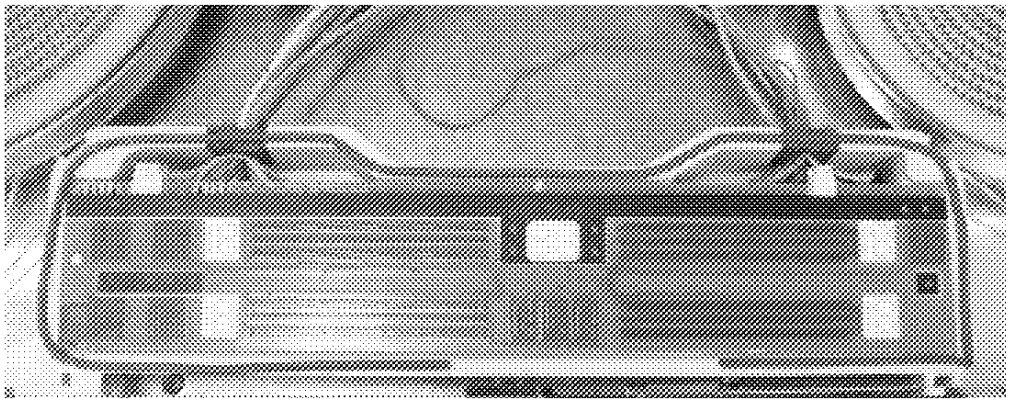


Figure 19

ATTENTION

!!! Lors du collage du joint, il faut veiller à ce que ce dernier soit évidé sur la zone avant du ressort de maintien !!!

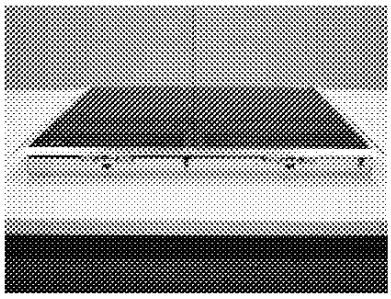


Figure 20

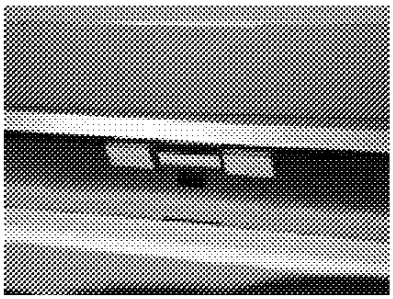


Figure 21

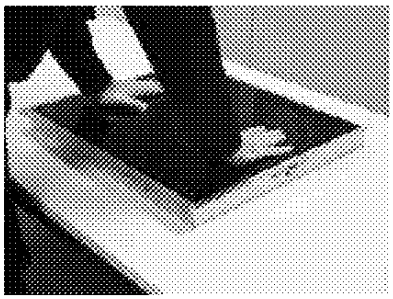


Figure 22

- Illustrations 20/ 21 Poser de manière uniforme la vitrocéramique sur la cuvette, et contrôlez ensuite les différents ressorts de maintien.
- Figure 22 Appuyez de manière uniforme sur la vitrocéramique jusqu'à un enclenchement audible des ressorts de maintien.

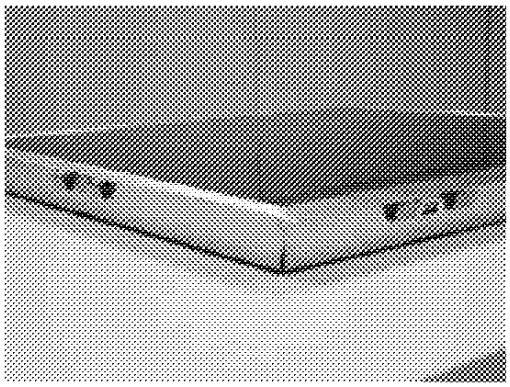


Figure 23

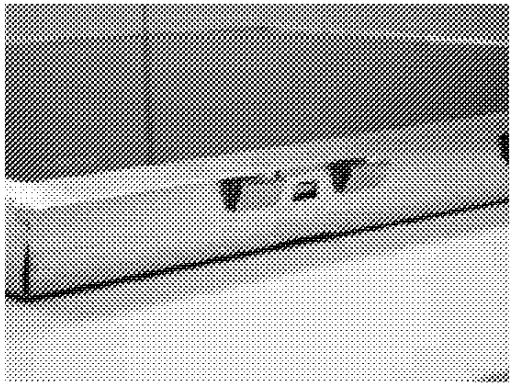


Figure 24

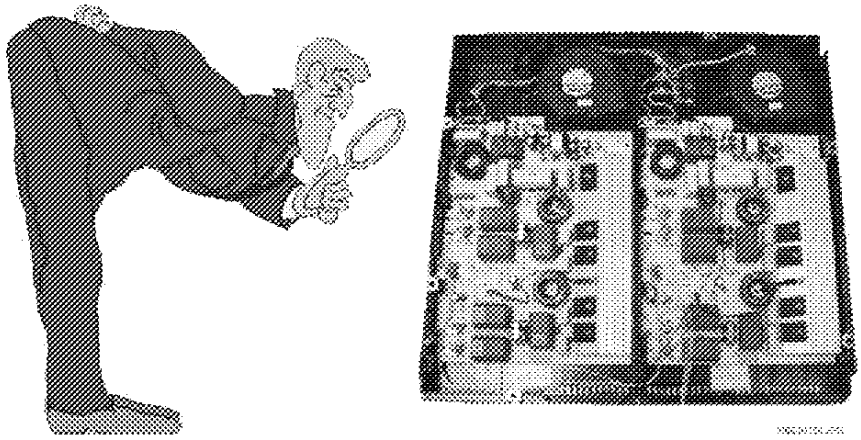
- Illustrations 23 / 24 Contrôle final des ressorts de maintien quant à leur enclenchement sûr et leur assise sûre.

Electrolux

Distriparts

MANUEL GÉNÉRIQUE

CUISINIÈRE



© ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
Spares Operations Europe
Corso Lino Zanussi, 30
I - 33080 PORCIA / PN (ITALIE)

Fax +39 0434 394096

Publication numéro

599 72 90-30

FR

Édition : 10.2010 - Rév. 01

Four encastrable et cuisinières

GUIDE DE DEPANNAGE GENERAL DES TABLES DE CUISSON A INDUCTION

TABLE DES MATIERES

1 - INTRODUCTION----------page 4
1.1 - OBJECTIF DE CE MANUEL ----------page 4

2 - INFORMATION GENERALE----------page 4
2.1 - MODULE A INDUCTION----------page 4

3 - ARBRE DE DEFAILLANCES----------page 5
3.1 - L'APPAREIL EST INACTIF, IMPOSSIBLE DE L'ALLUMER ---------- page 5
3.2 - LES ZONES DE CUISSON A INDUCTION NE FONCTIONNENT PAS (PARTIELLEMENT OU DE FAÇON PERMANENTE) OU SONT DE FAIBLE PUISSANCE OU NE SONT PAS OPERATIONNELLES ---------- page 6
3.3 - VOYANT « E » DE L'ALARME ---------- page 7
3.4 - AUTRES ERREURS GRAPHIQUES DE L'INTERFACE UTILISATEUR ---------- page 9

4 - CONTROLE DU MODULE A INDUCTION ---------- page 9

5 - CONSEILS RELATIFS AUX CASSEROLES (SYSTEME DE DETECTION DES CASSEROLES)---------- page 10

6 - RECIPIENTS - BRUIT PENDANT L'USAGE ---------- page 11

7 - INTERFACE UTILISATEUR AVEC ECRAN TACTILE DEFILANT (« KITE ») – CONSEILS RELATIFS A L'INSTALLATION + MANOEUVRES PRINCIPALES ----------page 12

8 - INTERFACE UTILISATEUR - MODE DE DEMONSTRATION – HISTORIQUE DES ALARMES----------page 12
8.1 - MENU DU MODE DE DEMONSTRATION « SPARROW » / « FALCON » / « KITE » --------- page 13
8.2 - MENU DU MODE DE DEMONSTRATION DU MODULE EN CRISTAL ---------- page 14
8.3 - MENU DU MODE DÉMO FALCON SPLIT---------- page 15
8.4 - MENU DU MODE DÉMO TFT ---------- page 16

9 - RÉVISIONS ---------- page 16

1 - INTRODUCTION

1.1 - OBJECTIF DE CE MANUEL

L'objectif de ce manuel est de fournir des instructions pour effectuer une réparation des tables de cuisson à induction Tiger Cheetah d'Electrolux (EOS) avec une interface utilisateur « Kite », « Falcon » ou « CrissXcross ».

2 - INFORMATION GENERALE

2.1 - MODULE A INDUCTION

Veuillez chercher d'abord la description de défaillance pertinente, puis suivez les étapes de dépannage indiquées de haut en bas.
Reportez-vous au Chapitre 7 – Interface utilisateur – Mode de démonstration – Historique des alarmes pour afficher l'historique des alarmes.
Des conseils spécifiques concernant le remplacement des pièces de rechange sont annexés à ceux-ci ou reportez-vous aux autres manuels du TDS.

Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de réaliser tout travail sur la table de cuisson ouverte.

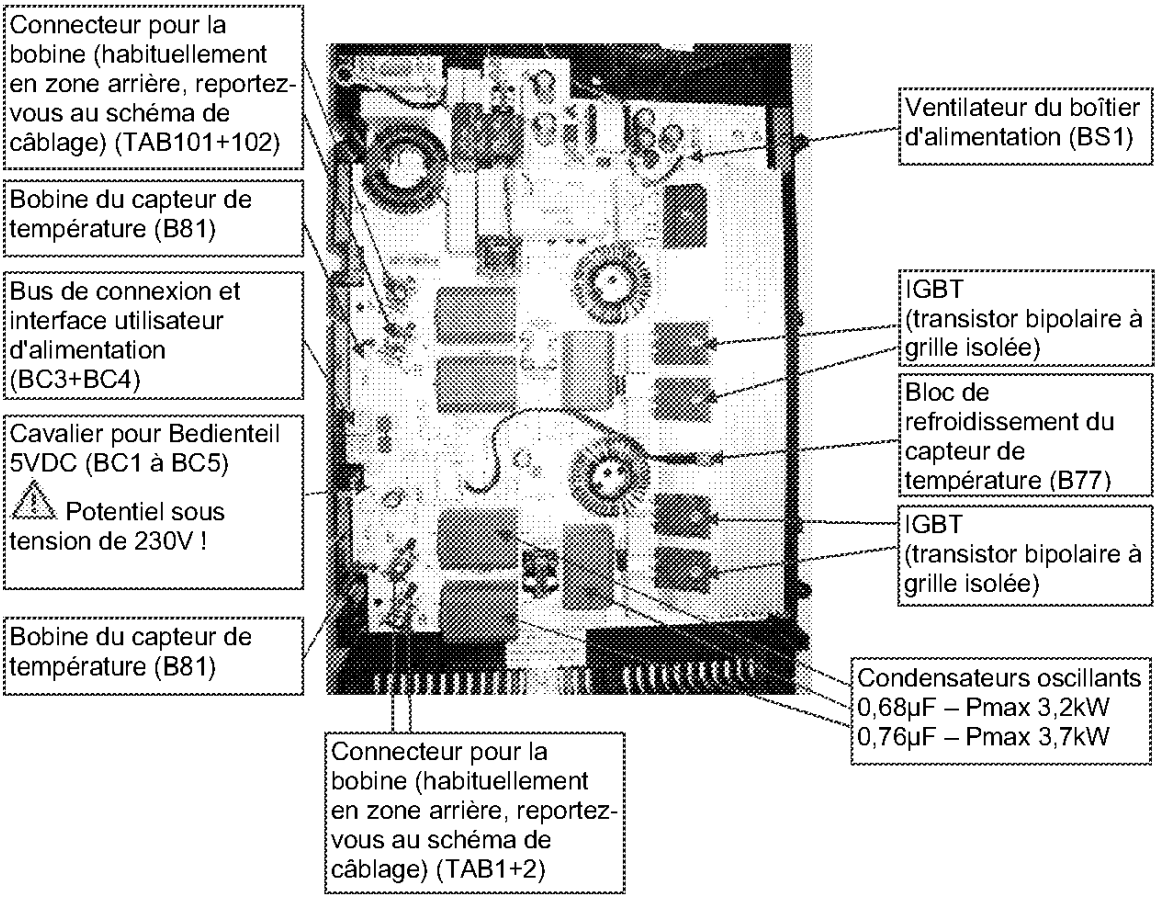
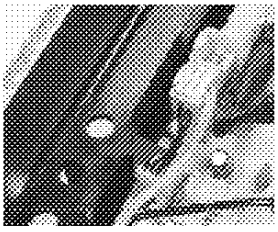
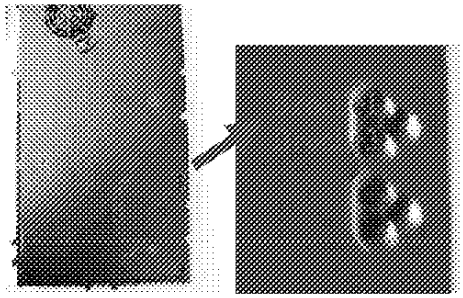

Connecteur pour la bobine (habituellement en zone arrière, reportez-vous au schéma de câblage) (TAB101+102)
Bobine du capteur de température (B81)
Bus de connexion et interface utilisateur d'alimentation (BC3+BC4)
Cavalier pour Bedienteil 5VDC (BC1 à BC5)
⚠ Potentiel sous tension de 230V !
Bobine du capteur de température (B81)
Ventilateur du boîtier d'alimentation (BS1)
IGBT (transistor bipolaire à grille isolée)
Bloc de refroidissement du capteur de température (B77)
IGBT (transistor bipolaire à grille isolée)
Condensateurs oscillants 0,68µF – Pmax 3,2kW 0,76µF – Pmax 3,7kW
Connecteur pour la bobine (habituellement en zone arrière, reportez-vous au schéma de câblage) (TAB1+2)

Fig. 1

3 - ARBRE DE DEFAILLANCES

3.1 - L'APPAREIL EST INACTIF, IMPOSSIBLE DE L'ALLUMER

DESCRIPTION DE LA PANNE	VOYANT	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTIONS DE DEPANNAGE
Un fusible ou un DDR a interrompu l'alimentation.	Aucun	Mauvais branchement à la borne d'alimentation	Vérifiez 230VCA entre N et les deux connecteurs de phase. Reportez-vous à l'étiquette de connexion située sur la partie inférieure de l'appareil
	Aucun	Le câblage interne des bus s'est coincé, provoquant un court-circuit	Remplacez le module à induction de gauche, l'interface utilisateur et le câblage entre ceux-ci.
La table de cuisson ne s'allume pas (ON). L'affichage ne clignote pas après la mise sous tension de l'appareil (comme il le fait d'habitude).	Aucun	Les composants électroniques ne réagissent plus.	Déconnectez l'appareil du secteur et attendez 30 sec. avant de le rebrancher.
		Aucune source d'alimentation ou mauvais branchement à la prise secteur	1) Vérifiez 230VCA entre N et la phase. Reportez-vous à l'étiquette de connexion située sur la partie inférieure de l'appareil 2) appareils munis d'un interrupteur rotatif (« CrissXcross ») : vérifiez le connecteur au niveau du four. La prise doit s'encliqueter des deux côtés !
		L'interface utilisateur n'est pas alimentée (uniquement module muni d'un cavalier). Défaillance gauche du module à induction.  Fig. 2	1) vérifiez la broche extérieure 1+3 5VDC des orifices situés sur la partie inférieure du module à induction de la table de cuisson (ces broches correspondent aux câbles de bus reliés à l'interface utilisateur). ⚠ Attention : potentiel sous tension de 230V.  Fig. 3 S'il n'y a aucun signe de tension, remplacez le module à induction de gauche. 2) Vérifiez également qu'aucun court-circuit ne se soit produit dans le câblage interne.
		Le connecteur du câblage relié à l'interface utilisateur n'est pas branché correctement.	Vérifiez le câblage entre les deux modules à induction et l'interface utilisateur.
		Défaillance de l'interface utilisateur.	Si les mesures précédentes échouent, remplacez l'interface utilisateur.

3.2 - LES ZONES DE CUISSON A INDUCTION NE FONCTIONNENT PAS (PARTIELLEMENT OU DE FAÇON PERMANENTE) OU SONT DE FAIBLE PUISSANCE OU NE SONT PAS OPERATIONNELLES

DESCRIPTION DE LA PANNE	VOYANT	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTIONS DE DEPANNAGE
La casserole ne se réchauffe pas.	Niveau de cuisson normal	La casserole se trouve dans la zone limite du système de détection des casseroles. L'induction est générée avec un déphasage élevé à cause de la mauvaise qualité du matériau de la casserole, par ex. un fond de récipient non magnétique	Changez de récipient ou tentez d'utiliser cette même casserole sur une zone de cuisson plus petite. Reportez-vous au Chapitre 4 - CONSEILS RELATIFS AUX CASSEROLES (SYSTEME DE DETECTION DES CASSEROLES).
	« F » ou « ? » clignote	Aucun récipient n'est détecté	Chapitre 4 - CONSEILS RELATIFS AUX CASSEROLES (SYSTEME DE DETECTION DES CASSEROLES).
		La bobine n'est pas bien raccordée au module d'induction.	Vérifiez les bornes de connexion de la bobine.
		La distance entre la bobine et la vitrocéramique est trop importante	Assurez-vous que toutes les bobines sont à leur place et qu'elles reposent correctement contre la céramique.
« F » ou «?» s'affiche sur toutes les zones du module à induction 1 avec différents récipients	« F » ou « ? » clignote	Module à induction défectueux ou source d'alimentation absente	Reportez-vous à « E8 », module à induction de droite défectueux
Aucune zone ne s'active.	Niveau de cuisson normal	Mode de démonstration activé.	Reportez-vous au Chapitre 7 - INTERFACE UTILISATEUR - MODE DE DEMONSTRATION – HISTORIQUE DES ALARMES
Les touches simples ne sont pas opérationnelles		L'interface utilisateur n'est pas pressée correctement contre la céramique ou elle est défectueuse.	1) Reportez-vous au Chapitre 6 - INTERFACE UTILISATEUR AVEC ECRAN TACTILE DEFILANT (« KITE ») – CONSEILS RELATIFS A L'INSTALLATION + MANOEUVRES PRINCIPALES 2) Si ces conseils n'améliorent pas la situation, remplacez l'interface utilisateur.
Puissance trop faible ou durée réduite	Niveau de cuisson normal	Encastrement inadapté. Aucune ventilation à l'avant (espace ouvert entre le plan de travail et le meuble)	Corrigez l'encastrement en vous reportant à la notice d'utilisation.
		Le ventilateur ne fonctionne pas	Reportez-vous à « E7 »
		La distance entre la bobine et la vitrocéramique est trop importante	Assurez-vous que toutes les bobines sont à leur place et qu'elles reposent correctement contre la céramique.
		Récipients inadéquats	Reportez-vous au Chapitre 4 - CONSEILS RELATIFS AUX CASSEROLES (SYSTEME DE DETECTION DES CASSEROLES).
		Bobine ou module mauvais	1) vérifiez la bobine 210mm ANC 210mm dans le TDS. (différence entre puissance niveau P de 3,2 et 3,6kW) 2) vérifiez l'ANC du module à induction (2 versions avec différents condensateurs oscillants 0,68µF – Pmax 3,2kW 0,76µF – Pmax 3,7kW)
appareils munis d'un interrupteur rotatif (« CrissXcross ») : Une zone ne correspondant à aucun affichage ni à aucun niveau de cuisson se détraque complètement		Interrupteur rotatif mal relié ou défectueux.	1) Reportez-vous au schéma de câblage pour situer les potentiomètres Vérifiez aussi la présence de court-circuits 2) remplacez l'interrupteur rotatif défectueux. 3) si les mesures précédentes échouent, remplacez l'interface utilisateur.
Impossible de sélectionner un niveau de cuisson unique.		Interrupteur rotatif défectueux ou trop serré lors du montage.	1) Réassemblez l'interrupteur rotatif. Ne tournez/serrez pas les vis à l'excès. 2) si les mesures précédentes échouent, remplacez l'interrupteur rotatif. 3) si le dispositif rotatif tourne avec trop de force, remplacez aussi le régulateur d'énergie.

3.3 - VOYANT « E » DE L'ALARME

Reportez-vous au Chapitre 8 pour voir affiché l'historique des alarmes.

Attention : en règle générale, les alarmes ne se produisent que pendant la mise en marche de l'appareil, utilisez dès lors l'appareil à plein régime pendant 1 min. !

Exemples de voyants :

1) Le code de l'alarme s'affiche pendant 10 sec.

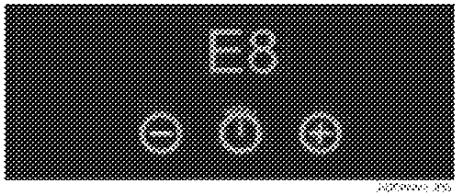


Fig. 4

2) 2 zones défectueuses, module à induction de gauche.

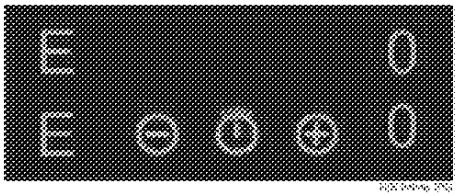


Fig. 5

DESCRIPTION DE LA PANNE	VOYANT	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTIONS DE DEPANNAGE
Affichage d'une alarme dans l'interface utilisateur.	« E0 »	Configuration erronée pour le module à induction	Débranchez l'appareil de la prise secteur pendant 30 sec. Si l'alarme continue 1) remplacez l'interface utilisateur. 2) si ceci n'améliore pas la situation, remplacez le module à induction
	« E1 »	Configuration erronée dans l'interface utilisateur	Débranchez l'appareil de la prise secteur pendant 30 sec. Si l'alarme continue 1) remplacez l'interface utilisateur.
	« E3 »	Surtension ou sous-tension	1) Vérifiez 230VCA entre N et les deux connecteurs de phase. Reportez-vous à l'étiquette de connexion située sur la partie inférieure de l'appareil. Actionnez l'appareil avec un récipient pendant 1 min. 2) si l'apport est suffisant, remplacez le module à induction
	« E4 »	Cette panne n'arrive que lorsque, par exemple, un récipient est chauffé à vide au niveau « P » ou si le récipient a un fond bombé, provoquant ainsi un excès de température au niveau du capteur de température de la bobine. Cette panne disparaît au bout de 15 min.	→ aucun problème 1) Expliquez au client que ceci est normal : la raison d'une température excessive est due au passage d'air entre le fond de la casserole et la vitrocéramique qui entraîne un temps de réaction plus lent du capteur.
	« E4 »	Ou : capteur de température défectueux ou mal fixé.	1) Vérifiez le connecteur du module à induction 2) vérifiez le capteur de la bobine, il devrait être situé à plat dans le porteur en silicium. 3) appareils dotés de 3 zones : le capteur de température « Dummy » est-il bien fixé à la 2ème borne ? 4) remplacez la bobine avec le capteur. 5) si les mesures précédentes échouent, remplacez le module à induction.

DESCRIPTION DE LA PANNE	VOYANT	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTIONS DE DEPANNAGE
Affichage de l'alarme dans l'interface utilisateur	« E6 »	Module à induction défectueux	Débranchez l'appareil de la prise secteur pendant 30 sec. Si l'alarme continue à sonner après 1 min. d'utilisation, remplacez le module à induction.
	« E6 »	Surchauffement du capteur de la bobine avec une interface utilisateur « Falcon » dont la date de production date d'avant 2010	Reportez-vous à E4
	« E7 »	Panne du ventilateur	1) Actionnez la zone 1 en puissance maximale pendant 1 min. Le ventilateur devrait s'activer. Dans le cas contraire, vérifier que rien ne bloque le ventilateur, ainsi que le connecteur au niveau du module d'induction. 2) Remplacez le ventilateur. Attention : ceci n'est pas possible pour tous les modules à induction 3) si ceci n'améliore pas la situation, remplacez le module à induction.
	« E8 »	Liaison/câblage du module à induction vers l'interface utilisateur est interrompu. Câble central de la prise RAST2.5 est défectueux. Module à induction de droite est défectueux ou n'est pas alimenté. (toujours, s'il ne s'agit que des deux zones de droite avec alarme)	1) s'il ne s'agit que des deux zones de droite avec alarme : vérifiez 230VCA entre N et les deux connecteurs de phase. Reportez-vous à l'étiquette de connexion sur la partie inférieure de l'appareil. 2) si rien d'anormal n'est constaté, vérifiez le câblage entre le module à induction et l'interface utilisateur (câble central) ou la présence d'un court-circuit dans la prise RAST2.5, remplacez au besoin. 3) Remplacez le module à induction de droite. 4) si les mesures précédentes échouent, remplacez l'interface utilisateur.
	« E9 »	Le système tactile de l'interface utilisateur est défectueux.	Débranchez l'appareil de la prise secteur pendant 30 sec. Si l'alarme continue à sonner après 1 min. d'utilisation, remplacez l'interface utilisateur. Reportez-vous aussi au Chapitre 6, Interface utilisateur avec écran tactile défilant (« Kite ») – Conseils relatifs à l'installation + manœuvres principales.
Uniquement les appareils munis d'un interrupteur rotatif (CrissXcross)	« E9 »	Le système d'interrupteur rotatif est défectueux	1) vérifiez le schéma de câblage pour situer les interrupteurs rotatifs remplacez enfin les interrupteurs rotatifs défectueux (potentiomètre). 2) si les mesures précédentes échouent, remplacez l'interface utilisateur.

3.4 - AUTRES ERREURS GRAPHIQUES DE L'INTERFACE UTILISATEUR

DESCRIPTION DE LA PANNE	VOYANT	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTIONS DE DEPANNAGE
signal sonore défectueux		Défaillance de l'interface utilisateur.	Remplacez l'interface utilisateur
Certains segments de l'affichage sont défectueux		Défaillance de l'interface utilisateur.	Remplacez l'interface utilisateur

4 - CONTROLE DU MODULE A INDUCTION

1. Si le module à induction est détruit dû à des interrupteurs électroniques défectueux (IGBT), le boîtier du IGBT est parfois détruit ou des salissures et de la suie peuvent être perçues.
2. Une manière plus facile de contrôler le module à induction consiste à vérifier la résistance des 4 IGBT.
   Broche1-Broche2 ou Broche2-Broche3 impédance élevée (zone kOhm) → Normal
   <50 Ohm → Module à induction défectueux

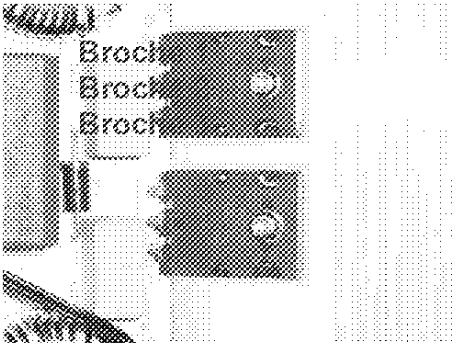


Fig. 6

3. Veuillez vérifier également la présence de salissures et de suie dans les bobines et le câblage des bobines. S'il s'avère nécessaire, remplacez aussi les bobines.

5 - CONSEILS RELATIFS AUX CASSEROLES (SYSTEME DE DETECTION DES CASSEROLES)

MATERIAUX DE RECIPIENT APPROPRIES	MATERIAUX DE RECIPIENT INAPPROPRIES
Acier émaillé	Aluminium (→ courant trop élevé)
Acier inoxydable (avec fond magnétique)	Cuivre, laiton
Aluminium, cuivre (avec fond magnétique)	Edelstahl (fond de casserole non magnétique)
Fonte	Verre, céramique
Marque sur le dessous de la casserole	

Zone de cuisson - Bobine ∅ [mm]	Mode d'emploi des fonds de casserole minimaux ∅ [mm] *1)	Fonds de casserole minimaux avec niveau de puissance élevé ∅ [mm]	Fonds de casserole minimaux pour « casserole détectée » ∅ [mm]
145	120	110	80
180	145	120	90
210 (P = 3,2kW, Maxi-Sense)	120	140	90
210 (P = 3,7kW)	180	140	100
Paella 270 / circuit interne	145	140	90
Paella 270 / deux circuits activés		240	240
290	180	180	130

*1) Les 2/3 minimaux du diamètre de la zone sont parfois stipulés dans la notice d'utilisation de certains appareils.

- Nous recommandons, à titre indicatif, des récipients en acier émaillé.
- Des plats en acier d'une épaisseur de 2-3 mm et de différents diamètres peuvent également être utilisés pour vérifier le système de détection des casseroles.
- La puissance de la zone 1 peut varier de +/- 10-15 % selon la casserole.
  La puissance varie également selon la taille de la zone de cuisson (bobine).
- Le diamètre du fond de la casserole est déterminant, non son diamètre général.

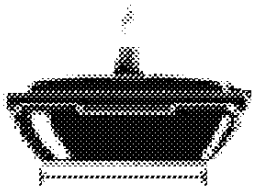


Fig. 7

- La partie magnétique inférieure des casseroles (acier inoxydable, aluminium constitue le diamètre déterminant.

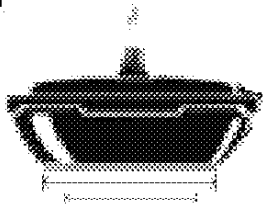


Fig. 8

- Il existe également des fonds de casseroles non magnétiques qui affichent des niveaux de cuisson normaux, aucun « F » ou « ? », ces récipients ne sont néanmoins pas souvent efficaces.
- Les casseroles en aluminium dotées d'une couche inférieure magnétique et d'un large anneau extérieur en aluminium ne sont elles non plus pas souvent efficaces.
  Leur efficacité peut être améliorée en employant une zone de cuisson d'un diamètre plus petit.
- Sur la bobine de double zone paella de 270mm, la zone intérieure de 180mm, démunie d'un diamètre optimisé, possède une efficacité plus faible par rapport à la zone normale de 180mm ou 210mm.
  Le 2ème circuit extérieur est uniquement activé avec de très grands diamètres.

6 - RECIPIENTS - BRUIT PENDANT L'USAGE

Les bruits suivants peuvent se produire à cause des récipients et du module à induction :

- Crépitations (1)
  récipients munis d'une base sandwich (acier inoxydable et aluminium).
- Sifflement (1)
  pendant l'utilisation de plusieurs zones ou du niveau de puissance élevé de la zone 1 avec des récipients munis d'une base sandwich (récipients en acier inoxydable et aluminium)
- Bourdonnement (2)
  possible lors de l'utilisation de niveaux de puissance élevés
- Cliquetis (2)
  changement de cycle des composants électroniques
- Grincement ou vrombissement (3)
  Un ventilateur refroidit les composants électroniques. La vitesse du ventilateur varie selon la puissance de l'appareil. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant un certain laps de temps après la mise à l'arrêt de l'appareil.

- Les bruits décrits ci-dessus sont tout à fait normaux et ne révèlent aucune anomalie particulière.
- Les différences varient largement d'un type de récipient à un autre. Ceci peut également s'avérer exacte parmi un même jeu de casseroles si la qualité de fabrication de leur fond laisse à désirer.
- Si le bruit survient pendant l'utilisation de plusieurs récipients à la fois, l'éloignement des récipients les uns des autres peut réduire le bruit.

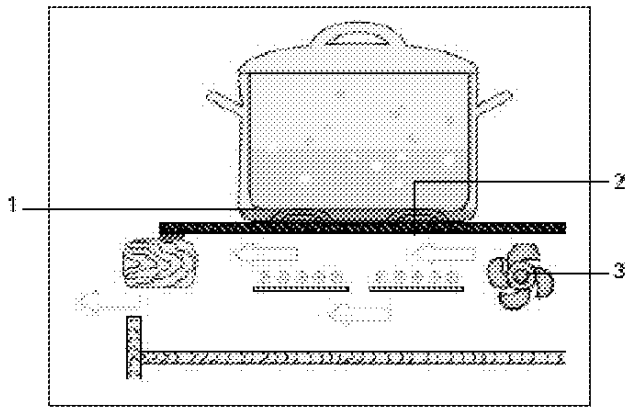


Fig. 9

7 - INTERFACE UTILISATEUR AVEC ECRAN TACTILE DEFILANT (« KITE ») – CONSEILS RELATIFS A L'INSTALLATION + MANOEUVRES PRINCIPALES

- Accès direct aux niveaux de cuisson
  Si le client a du mal à actionner directement un niveau de cuisson, faites-lui les recommandations suivantes :

  Toucher le niveau. Vérifier l'affichage.
  Ajustez le niveau si nécessaire en défilant (sans le soulever) le doigt vers la gauche ou la droite.

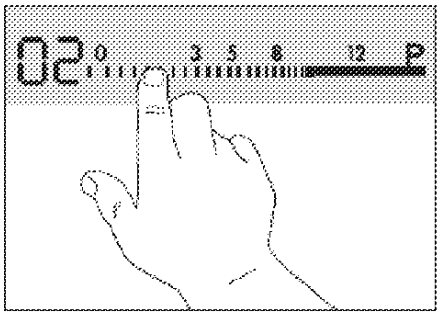


Fig. 10

En cas de problème non abordés par les consignes précédentes :

- vérifiez le montage ou l'emplacement de l'interface utilisateur et corrigez-le au besoin.
  Le voyant LED devrait être centré au-dessus de l'interrupteur principal.
- Si certaines touches ou certains niveaux de cuisson sont instables ou difficiles à actionner.
  1) Débranchez l'appareil de la prise secteur pendant 30 sec. puis essayez à nouveau.
  2) Si le problème persiste, l'interface utilisateur n'est probablement pas assez enfoncée ou pas à niveau avec la vitrocéramique
  - Vérifiez la présence d'un câble entre l'interface utilisateur et le porteur
  - Assurez-vous que le porteur de l'interface utilisateur est bien positionné et que tous les éléments de ressort sont présents
  - Les bobines doivent aussi être correctement assemblées de sorte à ce que la distance entre la plaque de support et la céramique n'augmente pas.
  Dans le cas contraire :
  - appareils munis d'un porteur : remplacez celui-ci
  - appareils munis d'un élément en silicium : placez par exemple au-dessous de l'élément en silicium, dans la zone des touches instables et difficiles à actionner, une feuille métallique d'une épaisseur de 1-1,5mm.

8 - INTERFACE UTILISATEUR - MODE DE DEMONSTRATION – HISTORIQUE DES ALARMES

- Sur toutes les interfaces utilisateur, un mode de présentation (Mode de démonstration) peut être activé, entraînant la désactivation des plaques chauffantes.
  L'accès au menu d'activation est indiqué plus bas.
- Un historique des alarmes est également disponible. Toutes les erreurs d'alarme survenues sont conservées dans l'archivage.
  1) l'affichage des alarmes est activé de manière semblable au menu du mode de démonstration, comme indiqué plus bas.
  2) après l'étape 2) (voyant « d » pour le mode de démonstration)
  appuyez 2 fois sur la touche « Timer Select » (touche « Sparrow » «-» de la zone avant gauche)
  → le voyant passe premièrement à « S » (versions « Software » ou logiciel)
  Deuxièmement, activation de la touche → « E » (« erreur »).
  3) appuyez sur la touche indiquée à l'étape 3) du mode de démonstration pour activer l'affichage de l'historique des alarmes.
  La dernière alarme survenue sera affichée la première.

8.1 - MENU DU MODE DE DEMONSTRATION « SPARROW » / « FALCON » / « KITE »

« SPARROW »

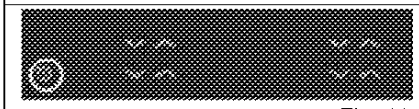


Fig. 11

1. Appuyer sur le bouton Marche / Arrêt

Fig. 12

2. Appuyez simultanément sur les boutons + / - situés sur les zones de cuisson avant jusqu'à ce que « d » s'allume sur le voyant arrière gauche

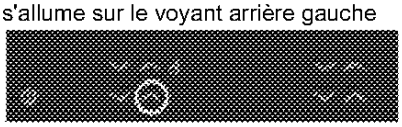


Fig. 13

3. En appuyant sur le bouton + situé sur la gauche à l'avant, le mode démo est activé.

Si vous ne cliquez pas sur les relais au moment de mettre en marche l'appareil, le mode démo sera activé automatiquement.

« FALCON »

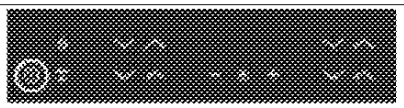


Fig. 14

1. Appuyer sur le bouton Marche / Arrêt

Fig. 15

2. Appuyez simultanément sur les boutons + / - situés sur les zones de cuisson avant jusqu'à ce que « d » ou « do » s'allume sur le voyant du minuteur

Fig. 16

3.1 A l'aide du bouton + situé à l'avant, activez la partie gauche du mode de démonstration. Sélectionnez « do ».

Fig. 17

3.2 A l'aide du bouton + situé à gauche à l'avant, désactivez le mode de démonstration. Voyant « d ».

« KITE »

Fig. 18

1. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt suivi d'un double bip sonore.

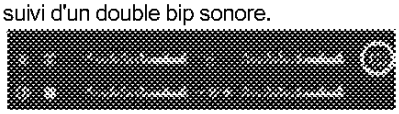


Fig. 19

2. Appuyez sur le bouton multiboucles situé à droite à l'arrière pendant 3 sec. jusqu'à ce que « d » s'allume sur le voyant du minuteur.

Fig. 20

3.1 A l'aide du bouton du minuteur + du mode de démonstration. Sélectionnez « do ».

Fig. 21

3.2 Désactivez à l'aide du bouton du minuteur + le mode de démonstration. Voyant « d ».

Mêmes touches pour les zones à 5 usages (« Kite »).

« KITE SPLIT »

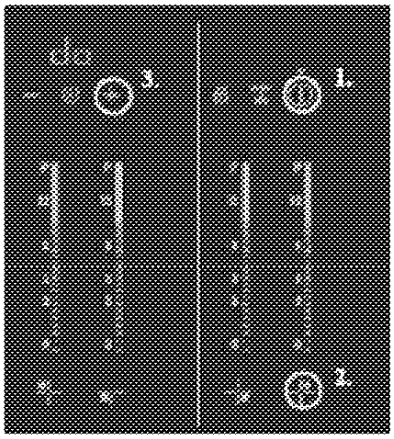


Fig. 22

1. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt suivi d'un double bip sonore.
2. Appuyez pendant 3 sec. sur le bouton multiboucles / titre de la zone situé à droite à l'arrière. Le voyant du minuteur indique « d » ou « do ».
3. Tourne, appuie sur le mode de démonstration, le minuteur + touche Mode de démonstration « do » = activé « D » = mode de démonstration désactivé

« CRISSXCROSS »

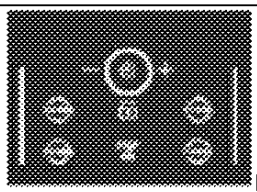


Fig. 23

1. Pendant que l'appareil est hors tension, appuyez sur le minuteur jusqu'à entendre un bip.

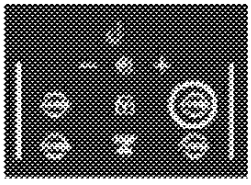


Fig. 24

2. Appuyez sur le bouton Marche/bouton multiboucles à droite à l'arrière pendant 3 sec. Voyant « d » ou « do ».

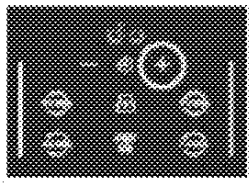


Fig. 25

3. Avec le bouton du minuteur + le mode démonstration activés /.
« Do » = mode de démonstration activé
« D » = mode de démonstration désactivé

8.2 - MENU DU MODE DE DEMONSTRATION DU MODULE EN CRISTAL

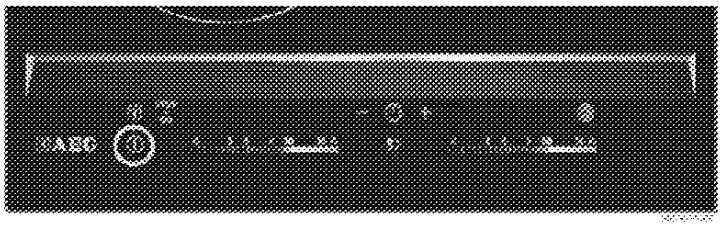


Fig. 26

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à la désactivation de tous les voyants et le son d'un second bip sonore.

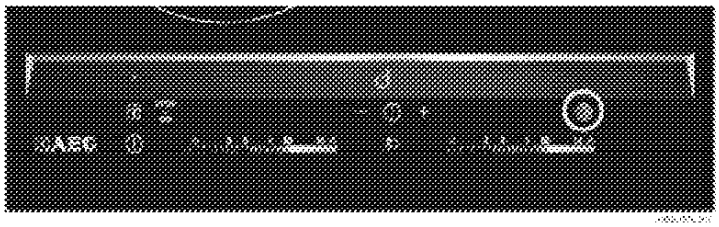


Fig. 27

2. Appuyez sur la touche multizones situé sur la zone arrière droite (appuyez sur cette zone si celle-ci n'est pas disponible) pendant 3 sec. jusqu'à ce que « d » / « do » s'affiche sur le voyant du minuteur.

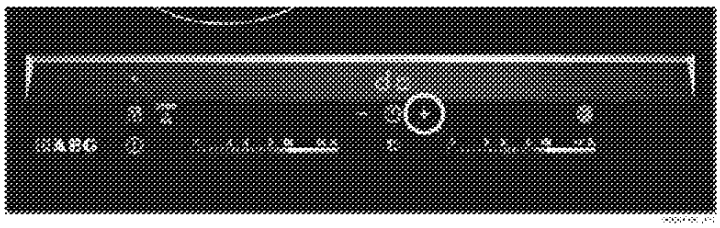


Fig. 28

3.1 Le « MODE DEMO » peut être activé à l'aide de la touche + du minuteur. Le voyant du minuteur indique « do ».

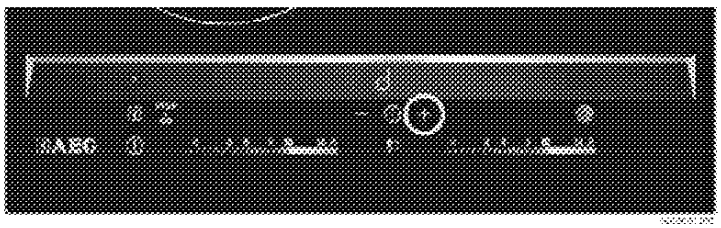


Fig. 29

3,2 Le « MODE DEMO » peut être désactivé à l'aide de la touche + du minuteur. Le voyant du minuteur indique « d ».

8.3 - MENU DU MODE DÉMO FALCON SPLIT

1. Appuyez sur l'interrupteur principal (1.) pendant 3 sec. jusqu'au bip sonore.

2. Appuyez en même temps sur les deux touches moins (-) (2) sur le côté droit pendant 3 sec. consécutives.

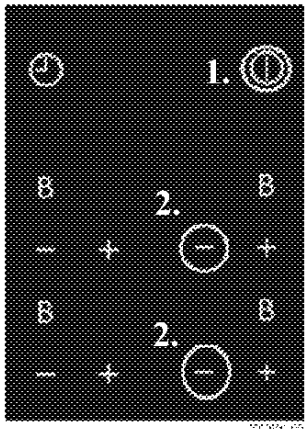


Fig. 30

3. Appuyez sur la touche du minuteur (3.).

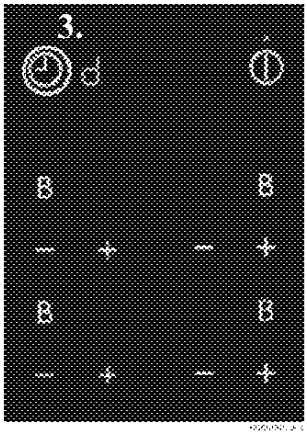


Fig. 31

4. Appuyez sur la touche plus (+) de la zone avant gauche (4.) pour (dés)-activer.
« do » sur l'affichage du minuteur indique « mode démo activé », « d » indique « mode démo désactivé ».

Le temps d'arrêt normal automatique est activé si aucune touche n'est pressée

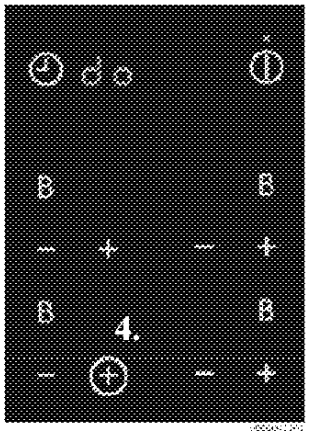


Fig. 32

8.4 - MENU DU MODE DÉMO TFT

1. Appuyer sur la touche Marche / Arrêt ⏻ jusqu'à ce que tous les écrans s'éteignent et qu'un second bip retentisse.

2. Puis appuyez sur la touche ^ jusqu'à ce que tous les écrans s'éteignent et qu'un second bip retentisse.

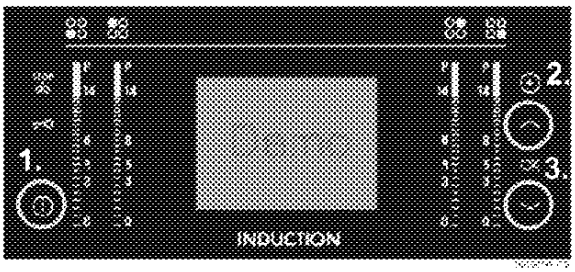


Fig. 33

Le Mode Démo est activé lorsqu'à chaque mise en route « Démo » apparaît pendant quelques secondes.

3. Pour désactiver le Mode Démo, suivez l'étape 1 et appuyez sur la touche ⌄ pendant 3 secondes.

9 - RÉVISIONS

RÉVISION	DATE	
00	07/2010	Premier numéro
01	10/2010	- Texte fixe sur la quatrième ligne, première colonne du tableau à la page 5. - Texte fixe dans la cinquième ligne, quatrième colonne du tableau à la page 7. - Texte fixe à la fin de la colonne « SARROW », au début de la colonne « CRISSCROSS » et colonne supprimée « TFT » à la page 13. - Chapitre ajouté 8.3 - MENU DU MODE DÉMO FALCON SPLIT à la page 15. - Ajout du chapitre 8.4 - MENU DU MODE DÉMO TFT à la page 16.